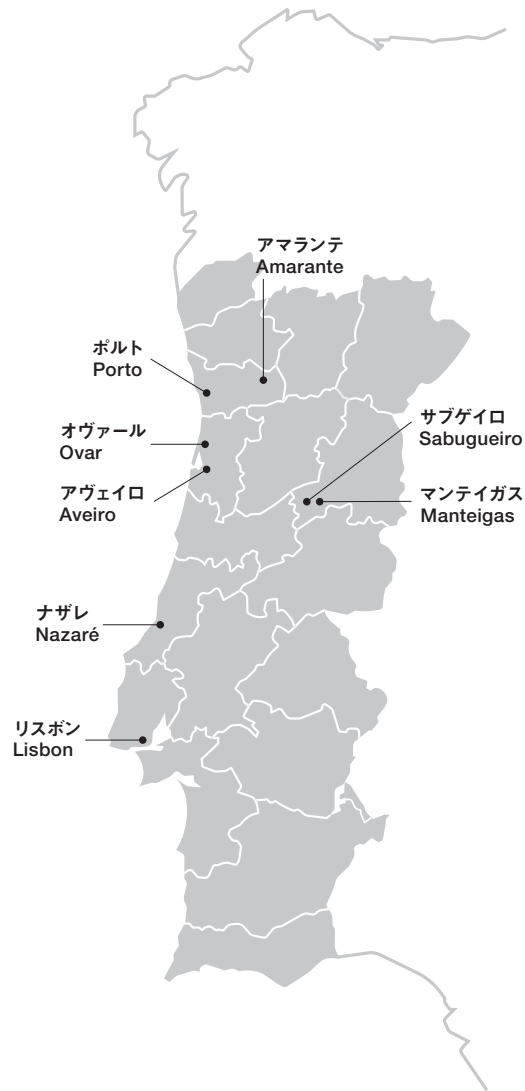


**Found**  
**MUJI**  
Portugal



## ポルトガル

都市部を抜けると緩やかな丘陵地が広がり、その斜面に沿うように家々が立ち並んでいます。総じて温暖な気候と言われているポルトガルですが、南北に長い地形のため、大西洋に面した地域と内陸部では、気候に違いがあります。沿岸部では新鮮な魚が捕れ、内陸では肉、野菜、果物など様々な食材が手に入ります。ポルトガルの食は多彩で豊かです。北部の都市ポルトには、郷土料理のひとつに豚の内臓の煮込み料理があり、肉だけでなく内臓まで、しっかりと食べつくします。また、海岸沿いの漁師町では、色々な魚をぶつ切りにして、たくさんの野菜と合わせて煮込んだ料理があります。その土地土地で手に入る食材を無駄なく美味しく食べることが、結果として多様な食文化につながっています。

比較的過ごしやすい気候と手に入る食材を大切に使う人々。この国の空気、人、もの、事柄、そして生活全体を取り巻くすべてのことが、ゆっくりとした穏やかな流れを作り出しているように感じます。

## Portugal

Once out of the cities, rolling hills unfold, houses line their gentle slopes. The climate in Portugal can generally be described as mild, but the topography running north to south makes for different climates along the Atlantic Ocean coastline and the regions further inland. Fresh fish is caught on the coast, while the inland areas provide a rich variety of meat, fruits and vegetables. In the northern city of Porto, where traditionally all parts of an animal is used up, one local dish is made only from simmered pork innards. In the fishing villages along the seaside, varieties of fish are chopped up and mixed with plenty of vegetables to make scrumptious stews. The Portuguese value local ingredients, savouring every part and letting little go to waste. This approach has brought about a great variety to the country's food culture.

Portugal seemed a country with a comfortable climate. People there appreciate the value of what the land produces. This echoes with the country's vibe, the people, products, public affairs and every aspect that surrounds the calm pace of daily life.



VENDE  
963916988

Restaurante  
CASA MARCO  
Almoços - Jantares  
Mariscos

RESTAURANTE PIZZERIA  
BOM JARDIM



## 緑のワイン アマランテ

ポルトガル北部のミーニョ地方で作られるワイン『ヴィーニョ ヴェルデ』。“緑(若い)のワイン”と呼ばれるこのワインは、そもそも作り手が自分たちで飲むために作っていたお酒でした。畑の真ん中で自分たちの食べる野菜を作り、その畑の周りに『ヴィーニョ ヴェルデ』用の葡萄の木を植え、育てていたそうです。完熟する前の実を収穫してつくるため、やや酸味の効いたフレッシュなワインになります。田畑の恵みを無駄にせず、恩恵を受ける姿勢が垣間見られます。陶磁器のピッチャーと小さなボウルを使って飲むことが、この地方の『ヴィーニョ ヴェルデ』の楽しみ方です。

## Green Wine (Amarante)

*Vinho verde* is produced in the northern Portuguese province of Minho. Literally meaning 'green(young) wine,' it was originally a type of wine made by farmers to drink at home. Traditionally, farmers grew vegetables in the field for their personal consumption, with *vinho verde* grape vines planted along the perimeter. Since the grapes are harvested before turning fully ripe, the wine embodies a freshness with its slightly sour taste. This practice offers a glimpse into the Portuguese appreciation for what the fields have to offer and the desire to not waste anything. *Vinho verde* is served in a ceramic carafe and enjoyed from small ceramic bowls.



## カルド ヴェルデ ポルト

ポルトガルの人々にとって、味噌汁のような存在の『ソッパ(スープ)』。いろいろな食材を用いた様々なものがありますが、そのなかでも定番のソッパが『カルド ヴェルデ(緑のスープ)』です。ケールの葉がたっぷり入った文字通り“緑色のスープ”には、『ブロア(とうもろこし粉で作ったパン)』を合わせます。「ポルトガルの人達は、体調が良くない時にカルド ヴェルデを食べるのよ。」とソッパを作ってくれたジュリアさんが教えてくれました。

## Caldo Verde (Porto)

*Soppa* (soup) is an everyday dish for the people of Portugal. Among the wide variety of *soppa*, which can feature many different ingredients, *caldo verde* (Portuguese for 'green broth') remains one of the classics. Made with plenty of kale leaves, this is literally a green soup that is eaten with Portuguese *broa* (cornbread). Julia, who prepared the *soppa* for us says, "Portuguese people eat *caldo verde* when they are not feeling well."



### ジュリアさんのカルド ヴェルデ (8人分)

材料：じゃがいも5個、たまねぎ1個、チョリソー1本、ケールの葉5枚、塩少々、オリーブオイル大さじ2

準備：

- ・じゃがいもの皮をむいて四等分にし、水に浸しておく
- ・たまねぎの皮をむいてざく切りにする
- ・ケールを千切りにする

作り方：

- ①じゃがいもとたまねぎを1.5リットルほどのお湯でゆでる。
- ②ゆであがった①をお湯ごとハンドミキサーにかける。
- ③②にチョリソー、ケールを入れて、ケールがしんなりするまで煮込み、塩とオリーブオイルで味を調える。
- ④チョリソーを取り出し、スライスする。
- ⑤スープボウルによそい、チョリソーをのせる。

### Julia's Caldo Verde (8 servings)

Ingredients: 5 potatoes, 1 onion, 1 chorizo, 5 kale leaves, a pinch of salt, 2 tbsp olive oil

Preparation:

- ・ Peel and quarter potatoes; soak in water.
- ・ Peel and chop onion.
- ・ Cut kale leaves into strips.

Directions:

1. Boil potatoes and onion in 1.5 litres of water.
2. Blend boiled potatoes, onion, and water together with hand mixer.
3. Add chorizo and kale to blend and simmer until kale softens; season to flavour with salt and olive oil.
4. Remove chorizo and slice.
5. Ladle into soup bowl and add chorizo slices.





## パンの共同窯 サブゲイロ

中部内陸にあるエストレーラ山脈の小さな村では、食卓に欠かせないパンを数日間まとめて共同の窯で焼いています。

焼いてから日が経ち固くなったパンは、『ミーガス』などの料理に形を変えて食卓にお目見えします。

その昔、玄関のドアノブに巾着袋をぶら下げておくと、パンの配達員がパンを届けてくれたそうです。今では、パンの配達員、共同窯とも数が減り、消えゆくポルトガルの風景・習慣になっています。

※『ミーガス』固くなったパンを小さく砕いて、野菜や肉と一緒に炒めるポルトガルの郷土料理

## Communal Bread Oven (Sabugueiro)

In the small villages of the central inland Estrela mountains, the bread essential to the dining table is baked together every few days in a communal bread oven. Days-old, hardened bread is transformed into *migas*\* or other local dishes and is served at the table. In the past, bread would be delivered to houses in a drawstring bag that is hung on the front door. Today, the number of bread deliverymen and communal bread ovens are decreasing, a sign of a disappearing tradition.

\**Migas* is a local Portuguese dish made by breaking up hardened bread and sautéing it with meat and vegetables.







内陸部は、起伏のある地形が続きます。大きな建物はほとんど見られず、土地の斜面に沿うように点々と住居が連なっています。

The terrain of inland Portugal is rough and uneven. Large buildings are rarely seen here, as houses dot the hilly slopes.



## 黄色いお菓子 オヴァール など

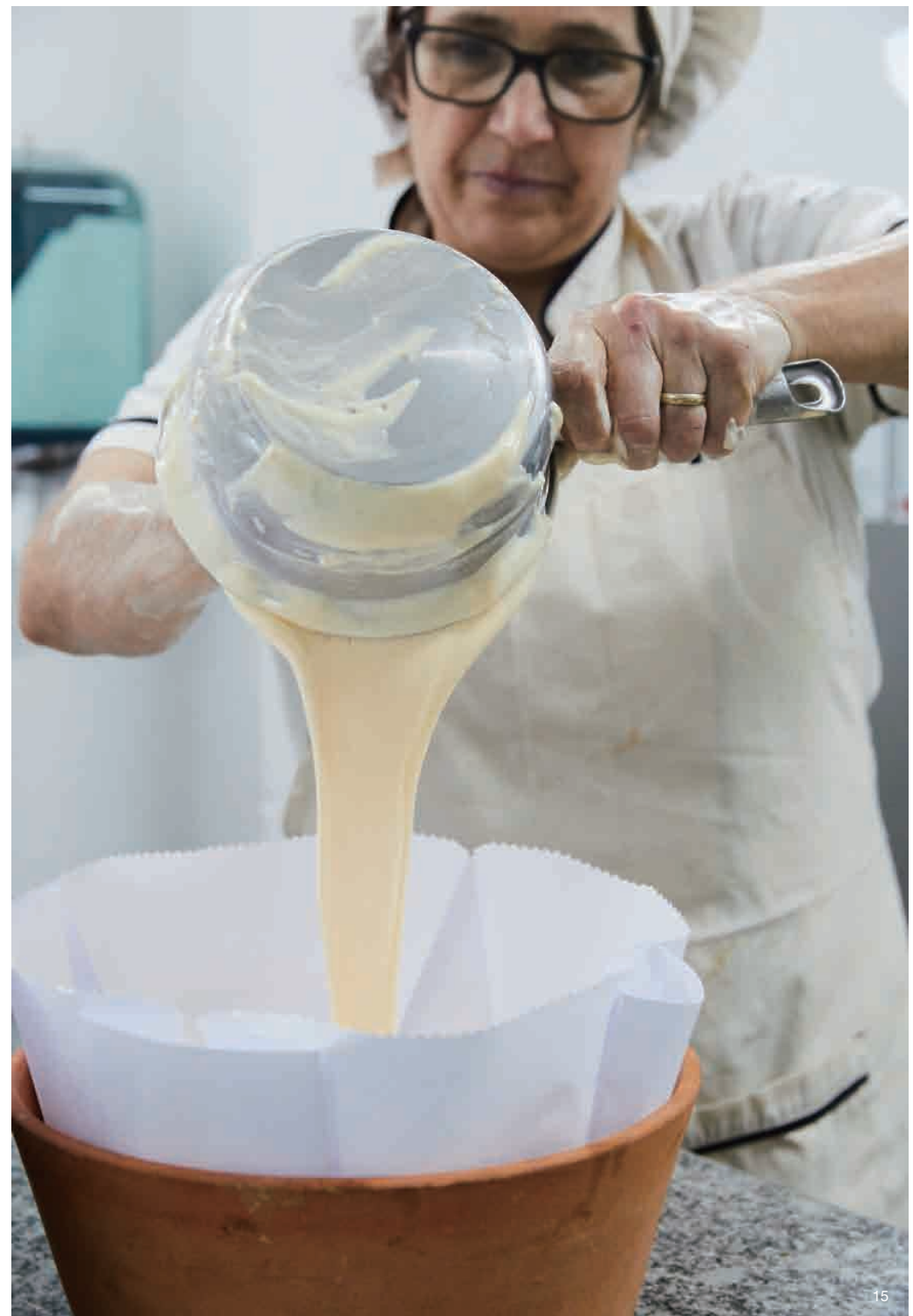
街には、『パステラリア』という菓子の充実したカフェがたくさんあります。ショーケースを覗くと、卵黄をふんだんに使ったお菓子ばかり。しっかりと甘い黄色い菓子が何種類も並んでいます。

カステラの原型と呼ばれている『パン デ ロー』ですが、オヴァールで作られるそれはテラコッタ製の型に紙を敷いて、生地を流し込み、中身を半熟状に焼き上げます。食べる際にナイフを入れた途端、とろっと甘い生地が溢れ出ます。

## Yellow Pastry (*Ovar, etc.*)

The streets of Portuguese towns are often lined with many *pastelaria* cafes serving arrays of pastries. Display cases are filled with different types of sweet treats loaded with egg yolk, giving them their yellow colour and rich sweetness.

*Pão de ló*, from the Ovar region, is said to be the predecessor to the *Castella* sponge cake brought over from Portugal to Japan. The batter for this cake is baked in a terra cotta cake pan lined with paper, leaving the centre soft and runny. To serve, it is cut to reveal the sweet, gooey centre.







## 米を食べる

鴨の炊き込みご飯、たこのリゾットなど、レストランのメニューには米料理が数多く並びます。

また、料理の付け合わせとしても提供される米。野菜や貝の出汁で炊かれていて、ほんのり味が染みこんでいます。付け合わせのご飯は、テラコッタ製の口の広い鉢に入れられて食卓にあがります。

中東の文化が入り込んだ歴史的な背景から、米を食す習慣が徐々に浸透していきました。

## Rice Dishes

Portuguese restaurant menus feature a variety of rice dishes such as duck rice and octopus risotto, while it is also served on the side. Simmered in broths made from vegetables or shell fish, the rice takes on a hint of these ingredients. Garnished rice is served at the table in wide-mouthed terra cotta bowls. The long history of rice in Portugal began with its introduction from the Middle Eastern culture, which gradually became an integral part of the local cuisine.



## 初夏の鯖 初秋の栗

初夏にはレストランだけでなく、住宅の軒先でも鯖を焼く姿がそこかしこで見られます。

レストランの裏に回ると、炭焼き用のコンロがついており、ひっきりなしに焼かれている鯖。味つけはシンプルに塩のみ。小ぶりな鯖が四角やオーバル型のお皿に盛りつけられます。

また、初秋になると、マーケットや駅前、商店街の交差点など、あちこちで売られている焼き栗。こちらも少々塩を振った栗を炭火で焼いた素朴な味です。

## Early Summer Sardines, Early Autumn Chestnuts

In early summer, sardines can be seen grilled not just in restaurants but also under the eaves of houses. Charcoal grills are set up at the back of restaurants, where sardines are grilled constantly at this time of year. Simply seasoned only with salt, the small grilled sardines are served on square or oval plates.

In early autumn, roasted chestnuts are sold here and there, at every market, at street crossings and many other places. These too are roasted over charcoal and lightly salted.









## 古着のマット

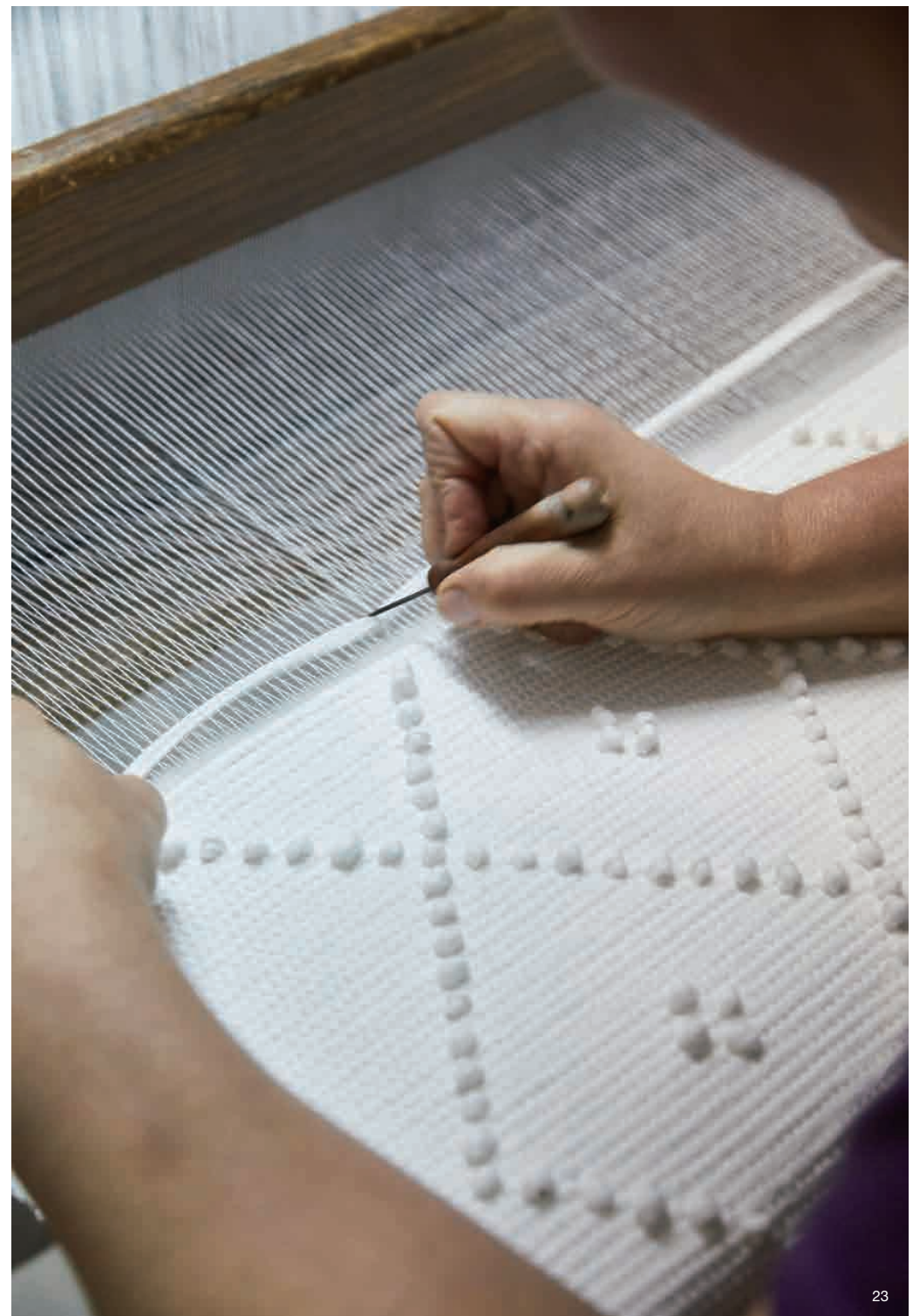
どの家庭にも1枚はあるのではないと思う程、日常生活のなかに溶け込んでいる『古着のマット』。昔、着古した衣類を紐状に裂いて、その紐で編んで作られたことから、このように呼ばれています。

現在は、Tシャツを作る際にでる残反ざんたんなどを活用し編まれています。

横糸を通し、道具を使って数か所つまみ上げる。この作業を横糸を通す度にいき、柄を作り上げます。

## Rag Rugs

A seemingly integral part of life in every house in Portugal, rag rugs are given their name from the old clothes that are ripped into strips then woven. Today, these rugs are made with the fabric scraps left behind from shirt manufacturing. With each row, the weaver passes the weft under the warp, using a special tool to pull the weft over the warp in several places to create patterns.





## アルミやステンレスの食器

街の食堂でよく使われている金属の鍋や皿。煮込み料理やリゾット、サラダまで様々な料理に使われています。また、家庭用として、パンの表面をカリッと焼くだけのブリキの道具があります。使い込まれ細かい傷が付いた皿や鍋は、飾らない料理が盛られているからか、不思議とあたたかみが感じられます。

## Aluminium and Stainless Steel Tableware

In the cafeterias of Portuguese towns and cities, metal pots and plates are frequently used to serve a variety of dishes including stews, risottos, and salads. In homes, toasters made from tin are used just to crisp the surface of the bread. When the well-used, finely scratched metal plates and pots are filled with simple, unadorned dishes, a wonderful warmth can be felt at the table.



パン焼き網の柄を取り付ける。  
Attaching the handle of tin toaster.







アズレージョ（ポルトガル語でタイルの意）の産地の1つである中部の町アヴェイロ。  
ブラジルに渡ったポルトガル人が故郷を懐かしみ独自に発展させたアズレージョを母国に持ち帰り、この街にも広  
まりました。

Aveiro, located in central Portugal, is well-known for its *azulejo* (Portuguese for tile). The Portuguese who had sailed to Brazil, being nostalgic for their homeland, had further developed the craft of making tiles while they were away. The unique *azulejo* were eventually brought back with them and were soon widely adopted in Aveiro.



## ガラオン

エスプレッソ1/4とミルク3/4が入ったミルクコーヒー「ガラオン」。朝ご飯やお茶の時間に、パンやお菓子と一緒に飲まれています。朝の市場では、働いている人もお客さんも皆ガラオンで一服しています。

肉厚で取っ手のついたグラスで提供されます。

## Galão

A milky coffee made with 1/4 espresso and 3/4 milk, *galão* is served with bread and sweets for breakfast or at tea time. At the morning market, both the people working there and the customers can be seen taking a break with a glass of *galão*.

The drink is served in a thick glass with a handle.



## エプロン ナザレ

働き者と言われているポルトガルの女性。多くの人が日ごろからエプロンを身につけています。

海沿いの町ナザレの女性は、古くから伝わる衣装を今も日常着にしています。頭にはスカーフを巻き、少し寒いときにはシャツの上にはニットのストール。スカートは普段は4枚重ね、その上にエプロンという出で立ち。また何かあればすぐに海に行けるよう履物はサンダルです。

お祭りの時など特別な日には、スカートの枚数がさらに増えて、7枚のスカートを重ねて穿きます。

今はまだ伝統的な装いの女性を普段から多く見かけますが、若い女性たちはすでに伝統的な衣装を着ない生活を送っています。近い将来、幾重にも重ねたスカートにエプロンという装いを町で見かけることが難しくなるかもしれません。

## Aprons (Nazaré)

Portuguese women are known as hard workers and aprons are often a part of their daily outfits.

In the coastal town of Nazaré, women dress in a traditional local style that has been worn here for generations. A scarf is used to wrap around the head while a knitted stole is draped over the shoulders on top of a shirt on chilly days. Skirts typically consist of four layers topped with an apron, and sandals are still worn as traditionally they would help out at the beach whenever they were needed.

On special occasions such as festivals, more skirts are added, making up to seven layers.

Although women still commonly wear traditional clothing, younger women have adopted a different lifestyle, and gradually disregarding the traditional style. The apron worn over the multi-layered skirts may soon be a rare sight around town.







柄に柄を重ねた伝統的な衣装を着て朝早くから働くナザレの女性。朝の市場を見渡すと働いているのは女性ばかり。

Women in Nazaré who are up early for work wear traditional clothing layered with patterns. A quick glance around the morning market reveals only women at work there.

## 原毛色のスロー マンティガス

リスボンから車で3時間程度の内陸の小さな集落「マンティガス」。この地域には、長年羊飼いが住み、放牧をしていました。羊飼いは、強い日差しや夜の寒さから身を守るため、羊の毛でつくった織物を持ち歩いていたそうです。

この手織物工場のすぐ近くで約120頭もの羊を飼い、その羊の毛を原料として使っています。白、ベージュ、茶の3つの原毛色が取れるボルダレイラ種の羊毛を使い、今でも丈夫なブランケットやスローなどを作り続けています。

## Shepherd's Throw (*Manteigas*)

The small inland village of Manteigas is about a three-hour drive from Lisbon. For generations, shepherds have lived in the area and grazed their sheep on these lands. To protect themselves from the strong sun and the cold nights, shepherds carried with them wool blankets made from sheep fleece. Bordaleira sheep give white, beige, and brown wool, and it is still used today to weave sturdy blankets and throws. Next to the factory where these pieces are handwoven, around 120 sheep are kept for their fleece, which is used to make the blankets.









ステンレス

トレイ

- [82519716] 大・約幅35×奥行24cm 消費税込 1,900円
- [82519709] 中・約幅30×奥行21cm 消費税込 1,500円
- [82519693] 小・約幅25×奥行16cm 消費税込 950円

オーバルプレート

- [82519686] 約幅29.5×奥行19×高さ4cm 消費税込 1,500円

デザートカップ

- [82519679] 約直径9.5×高さ6cm 消費税込 690円

ベジタブルボウル

- [82519754] 大・約直径27×高さ4.5cm 消費税込 1,900円
- [82519747] 小・約直径25×高さ4cm 消費税込 1,500円

仕切付トレイ

- [82519730] 大・約幅22.5×奥行9.5cm 消費税込 750円
- [82519723] 小・約幅17×奥行8cm 消費税込 650円

アルミ

皿

- [82519662] 大・約直径20.5×高さ3cm 消費税込 590円
- [82519655] 小・約直径14.5×高さ1.5cm 消費税込 490円

ボウル

- [82519648] 大・約直径18.5×高さ7cm 消費税込 750円
- [82519631] 小・約直径16.5×高さ6.5cm 消費税込 690円



ガラス

脚付グラス

- [82519860] 約直径7.5×高さ14.5cm 消費税込 450円
- [82519877] 約直径7.5×高さ14.5cm 消費税込 450円

グラス

- [82519914] 約220ml 消費税込 450円
- [82519907] 約100ml 消費税込 390円

ワイングラス

- [82519938] 約270ml 消費税込 450円
- [82519921] 約190ml 消費税込 390円
- [82519891] 約160ml 消費税込 390円



籐

ふた付きかご

- [82519594] 約直径25.5×高さ40cm (持ち手含む) 消費税込 4,900円

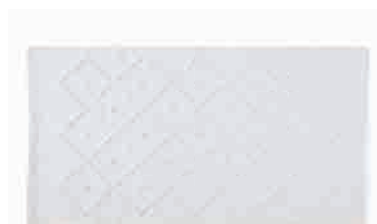


ブリキ

パン焼き網

- [82519822] 約幅19×長さ32cm (取っ手含む) 消費税込 550円





磁器

ピッチャー

[82519839] 大・約1260ml 消費税込 2,500円  
 [82519846] 小・約420ml 消費税込 1,900円

角皿

\* [82519761] 特大・約幅38×奥行26.5×高さ3.5cm 消費税込 1,900円  
 [82519778] 大・約幅33.5×奥行22×高さ3cm 消費税込 1,500円  
 [82519785] 中・約幅29×奥行19.5×高さ3cm 消費税込 1,300円  
 [82519792] 小・約幅25×奥行17×高さ2.5cm 消費税込 1,200円

\* Found MUJI 青山限定

綿混手織マット

[82519518] 大・約幅100×奥行50cm 消費税込 3,500円  
 [82519501] 小・約幅70×奥行50cm 消費税込 2,900円



テラコッタ

皿

[82519563] 大・約直径27×高さ4cm 消費税込 690円  
 [82519556] 小・約直径24×高さ4cm 消費税込 650円

ソッパボウル

[82519532] 約直径14.5×高さ7.5cm 消費税込 550円  
 [82519525] 約直径13.5×高さ6cm 消費税込 490円

ライスボウル

[82519570] 約幅21.5×奥行14×高さ11cm 消費税込 890円

オリーブ皿

[82519549] 約幅13×奥行12×高さ3.5cm 消費税込 590円

レードル置き

[82519587] 約幅11.5×奥行27.5×高さ2cm 消費税込 790円

羊毛

スロー

[82519945] 3色ストライプ・約幅180×長さ130cm 消費税込 15,000円  
 [82519952] 3色チェック・約幅180×長さ130cm 消費税込 15,000円  
 [82519457] チェック・約幅180×長さ130cm 消費税込 15,000円



## Found MUJI

無印良品はもともと、ものをつくるというよりは、「探す、見つけ出す」という姿勢で生活を見つめてきました。永く、すたれることなく活かされてきた日用品を、世界中から探し出し、それを生活や文化、習慣の変化にあわせて少しだけ改良し、適正な価格で再生してきました。

2003年からは、この活動を「Found MUJI (見出された MUJI)」と名付け、さらに世界の細部にまで入り込みながらよいものを探す旅をはじめました。見出されたものたちの中には、そのままの品質ではわたしたちの生活に入りにくいものもあります。それらを今の生活の品質基準に合わせて、作者と対話しながら改良し、無印良品のものとして仕立て直します。

よいものを探す目を磨き、そのもののエッセンスを残しつつ、それらを現代の生活に合わせてさらによくしていく。その活動 Found MUJI の起点が、青山に誕生しました。

Found MUJI は、無印良品と皆様が一緒になって行う活動です。

## Found MUJI

Innovations of MUJI are not simply a process of creation, they are a review of living by “Searching and Finding”. Searching throughout the world for durable and long-lasting daily necessities, MUJI refines found items to suit our changing lifestyles, cultures and customs, reproducing them at reasonable prices.

From 2003, ‘Found MUJI’ started its journey with a keen eye for good products, exploring the underlying values of the makers, retaining the essence of their creations, and re-tailoring them into MUJI goods that fit the modern way of life. The Found MUJI journey began in Aoyama.

Join us as we continue the Found MUJI journey together.

## Found MUJI Portugal

開催期間:

2019年9月20日(金)–12月25日(水) Found MUJI 青山/無印良品銀座

2019年10月4日(金)–2020年1月9日(木) シエスタハコダテ/丸井吉祥寺店/テラスモール湘南/渋谷西武/名古屋名鉄百貨店/イオンモールKYOTO/京都BAL/グランフロント大阪/神戸BAL/広島パルコ/MUJIチャンネルシティ博多



**[www.muji.net/foundmuji](http://www.muji.net/foundmuji)**

株式会社 良品計画 〒170-8424 東京都豊島区東池袋4丁目26番3号 ○掲載商品の仕様・デザイン等は予告無く変更する場合がございます。予めご了承ください。○印刷の都合上、多少実物と色・仕様が異なる場合がございます。○カタログ発行2019年9月